广东省蔬菜产业协会团体标准

《广东菜心全产业链标准体系 生产质量安全技术规范》编制说明

一、工作简况，包括任务来源、主要工作过程、主要起草人及其所做的工作等

（一）任务来源

菜心（*Brassica campestris* L. ssp. *chinensis* var. utilis *Tsen* et *Lee*），属十字花科芸薹属芸薹种白菜亚种以花薹为产品的变种，起源于中国南部，主要分布于广东、广西、台湾等地区。近年来随着居民生活水平提高，市场需求增大、品质要求增高，优质菜心的种植面积迅速增长。为了满足市场消费需求，广东和利农育成优质、高产、抗病菜心新品种多个，示范推广效果好，市场满意度高。

实际生产过程中，不同地区、不同企业和农户的生产管理模式存在较大差距，菜心食品安全情况参差不齐，为了提升广东菜心产品品质及食品安全，满足消费者对广东菜心的品质需求，保证菜心产业良性发展，有必要制定广东菜心生产质量安全技术规范。

本标准由广东省蔬菜产业协会归口。

本标准由广东和利农农业研究院有限公司起草。

（二）主要工作过程

1、标准预研阶段

2022年1月～6月，《广东菜心全产业链标准体系 生产质量安全技术规范》团体标准起草单位开展标准的预研工作，通过对广东菜心主产区生产企业以及粤东、广州等主要销售市场进行实地调研，总结广东菜心生产质量安全技术规范。

2、标准立项

在标准预研的基础上，2022年12月协会按照《广东省蔬菜产业协会团体标准管理办法》的标准制定程序进行立项，并正式成立标准起草组，确定标准名称为《广东菜心全产业链标准体系 生产质量安全技术规范》。

3、征求意见稿的形成

2023年1月～3月，通过对预研阶段收集的政策资料、标准化资料、专业文献、实地调研等资料进行整理、研究形成标准的草案稿，起草组通过广东和利农农业

有限公司研究人员及蔬菜种子生产及销售企业的技术人员共同组成标准编写小组，收集整理成员企业生产相关指标，形成标准初稿。

（三）主要起草人及其所做的工作等

起草单位：广东和利农农业研究院有限公司

协作单位：广东和利农生物种业股份有限公司

标准主要起草人：

序号	姓名	工作单位	任务分工
1	陈木溪	广东和利农生物种业股份有限公司	项目总负责人
2	林植衔	广东和利农生物种业股份有限公司	调研、编制及修改完善
3	陈银霞	广东和利农农业研究院有限公司	调研、编制及修改完善
4	林泽敏	广东和利农生物种业股份有限公司	调研、编制及修改完善
5	林章锋	广东和利农农业研究院有限公司	调研及收集材料
6	林树权	广东和利农生物种业股份有限公司	调研及收集材料

二、标准编写原则和确定团体标准主要内容（如技术指标、参数、性能要求、试验方法、检验规则等）的论据（包括试验、统计数据）

（一）标准编写原则

标准的编写要依据蔬菜产业发展的需求，吸纳科学技术创新研究成果，并经实践检验成熟适用，还应遵循下列原则:

1、遵守国家有关法律、法规，符合国家有关产业政策。

2、有利于推进蔬菜产业科学发展和高质量发展，有利于采用和推广新技术、新产业、新业态和新模式，有利于推动农产品、服务自由流通和市场竞争。

3、与现行有关国家标准、行业标准和地方标准保持协调，技术要求不低于国家强制性标准，鼓励制定高于国家标准、行业标准或地方标准的相关技术要求，鼓励制定具有国际先进水平的团体标准。

4、广泛吸收国内外在菜心生产质量安全技术方面的经验。

5、遵循科学、自愿、公开、透明、公正和协商一致以及满足行业发展需要的原则。

（二）团体标准主要内容的论据

标准制定在查阅相关文献和标准的基础上，综合考虑，提出了广东菜心全产

业链标准体系 生产质量安全技术规范团体标准的主要内容。

1、使用范围为广东菜心生产基地的质量安全管理。

2、规范性引用文件为广东菜心的生产质量安全提供理论依据，本文件规定了广东菜心生产产前、产中、产后质量安全控制要素及控制措施等要求。

3、广东菜心生产质量安全各个环节都做了详细的说明。

三、标准主要条文或技术内容的依据；专利情况说明；修订标准应说明新旧标准水平的对比情况

制定标准的主要条文或技术内容依据：

GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 3095 环境空气质量标准

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 15618 土壤环境质量农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB 16715（所有部分）瓜菜作物种子

GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

NY/T 1276 农药安全使用规范总则

NY/T 2798.1 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第1部分：通则

本文件不涉及专利及知识产权问题。

四、主要试验或验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果及试行结果

预期的经济效果及试行结果

以绿色生产技术为指导，严格控制广东菜心的生产质量安全中各个环节，改善广东菜心的生产质量。该标准试行后，丰富特色蔬菜品种的生产技术，提升蔬菜的附加值，延伸产业链，增加菜农收入，有效助力乡村振兴。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

标准符合现行相关法律、法规、规章及相关标准要求。

六、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况

本标准未采用国外标准。

七、重大分歧或难点的处理经过和依据

标准在草案形成过程中无重大分歧。

八、其他应说明的事项

无。

《广东菜心全产业链标准体系 生产质量安全技术规范》

团体标准起草组

二零二三年六月